

Vinoplevelser

Decanter Twenty Twelve 2012/68

Riedel



Der er to grunde til, at vine skal decantes. Modne vine decantes for at adskille dem fra bundfald og yngre vine decantes for at åbne op for flere aromaer og smage i vinen. Decantede rødvine vil blive mere frugtagtige tanninerne vil være blødere.

Riedel tilbyder en lang række forskellige decantere - både maskinblæste og håndlavede. Alle decantere er lavet i det fineste krystal, og der findes en til enhver smag og prisklasse.

En decanter er uundværlig for en ægte vinelsker – skynd dig at vælge den rette for dig.

Leverandør
Riedel

Land
Østrig

Område
Tyrol

Specifikation
Højde: 355 mm, indhold:
1850 ccm.



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN